

Das Milchwerk Jäger steht für Tradition, Innovation, Qualität und Erfolg und zählt zu den ältesten Käsereien in Deutschland. Als Familienunternehmen in der 4. Generation beschäftigen wir über 400 Mitarbeiter an unserem Standort in Haag in Oberbayern. In unserem hochmodern eingerichteten Käsereibetrieb mit eigenen Labors produzieren wir verschiedene typisch italienische Käsesorten wie Mozzarella und Kashkaval, aber auch bekannte Schnittkäse wie Edamer und Gouda gehören in unser Portfolio. Das Unternehmen bietet seinen Kunden immer geprüfte Spitzenqualität – dafür steht der Name Jäger schon seit rund 150 Jahren.

Menschen lieben Käse – wir produzieren ihn! Starte Deine Ausbildung mit Zukunft im Milchwerk Jäger!

Du liebst den Duft von frischem Käse und willst wissen, wie aus Milch ein echtes Geschmackserlebnis wird? Dann bist du bei uns genau richtig!
Für den Ausbildungsstart am **01. September 2026** suchen wir motivierte Nachwuchstalente für folgende Berufe:

5 Azubis Milchtechnologe (m/w/d)

1 Azubi Industriekaufmann (m/w/d)

neugierig geworden?

Du möchtest erst einmal reinschnuppern? Kein Problem! Wir bieten Schnupperpraktika an – sprich uns einfach an und erlebe hautnah, wie Käse entsteht.

Mehr erfahren:

Alle Infos zu uns und den Ausbildungsberufen findest du auf unserer Website:

 milchwerk-jaeger.com/Karriere

Bewirb dich jetzt!

Schick uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit:

- **Anschreiben**
- **Lebenslauf**
- **Zeugnisse**



**Werde Teil unseres Teams und beginne Deine Zukunft mit uns –
dort, wo Milch und Käse Leidenschaft ist.**



Unsere Kontaktdaten:

Milchwerk Jäger GmbH
Personalabteilung
Hauptstraße 38, 83527 Haag i. OB

oder gerne auch per Email an: jobs@milchwerk-jaeger.com

